

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 braadkip
- 2 a 3 uien
- peper en zout
- 4 Spaanse sinaasappelen
- 12 gr. boter
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1.1/2 dl witte wijn

Voor de Garnering

- ringen verse sinaasappel
- peterselie (gehakte)

Bereiden

Laat de kip in ruim water met uien en flink wat peper en zout in ca. 45 minuten gaar koken. Laat de kip niet zo gaar koken dat het vlees van de botjes valt. Haal de kip uit de bouillon en laat hem afkoelen en snijd hem dan netjes doormidden. Schil 2 a 3 sinaasappelen, snijd de schil in mooie reepjes en haal de witte velletjes eraf. Laat de schil met zoveel water tot juist alles onder staat ca. 1 uur zachtjes sudderen. Snijd het vruchtvlees uit alle sinaasappels, verwijder de pitten en witte velletjes. Maak de boter of de olie in de koekenpan heet, fruit de knoflook. Voeg de halve kippen toe en laat ze nu helemaal gaar worden. Zorg ervoor dat ze niet te bruin worden. Voeg tegen het einde van de braad tijd de wijn, de goed uitgelekte sinaasappelschil en het vruchtvlees toe.

Leg de halve kippen op een schotel, schep het sinaasappel mengsel erover en garneer met de peterselie en de ringen sinaasappel.